
NOBU
MARBELLA

NOBU PLATOS FRÍOS

Arroz Crujiente con Aguacate o Salmón Picante	26
Arroz Crujiente con Atún Picante, Pez Limón Picante o Cangrejo Picante	28
Tartar de Toro o Pez Limón con Caviar	39
Tartar de Salmón con Caviar	36
Tartar de Ternera con Caviar	54
Ostras con Salsas Nobu	34
Caviar al Estilo Nobu	250
Pez Limón Jalapeño	32
Tiradito	30
New Style Sashimi	30
Tataki de Atún con Tosazu	30
Sashimi de Pescado Blanco con Miso Deshidratado	30
Tataki de Salmón con Karashi Su Miso	32
Ceviche de Marisco	36
Toro Karashi Su Miso con Setas Trufadas	40
Ensalada de Sashimi con Aliño Matsuhisa	32
Ensalada de Bogavante con Aliño Picante de Limón	45
Ensalada de Espinacas con Miso Deshidratado	28
Ensalada de Espinacas con Aguacate y Miso Deshidratado	35
Ensalada de Espinacas con Gambas y Miso Deshidratado	52
Ensalada de Espinacas con Bogavante y Miso Deshidratado	54
Ensalada Crujiente de Shiitake con Aliño de Sésamo	24
Ensalada Verde con Aliño Matsuhisa	21
Temaki de Verduras con Salsa de Sésamo	11

OMAKASE

Menú Degustación
Maridaje del Sumiller Disponible

Signature	Marbella
95	130

Pescado de origen sostenible. Por seguridad alimentaria, el pescado para consumo crudo ha sido congelado a -20°C un mínimo de 24 horas.

Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor, informe a su camarero.

La comida no consumida puede envasarse para llevar sin coste adicional.

NOBU PLATOS CALIENTES

Bacalao Negro con Miso	48
Bacalao Negro sobre Lechuga	36
Merluza Chilena Dashi Ponzu	48
Toban Yaki de Marisco	38
Lubina Mediterránea Umami	88
Merluza Chilena con Jalapeño Miso y Berenjena	48
Lenguado Shiso Salsa	88
Tempura de Gamba de Roca con Dos Salsas	45
Tempura de Bogavante	48
'Pasta' de Calamar con Salsa Ligera de Ajo	35
Bogavante con Salsa de Wasabi a la Pimienta	54
Vieiras con Foie Gras y Miso de Vainilla	50
Cangrejo de las Nieves con Cremosa Picante	45
Empanadillas de Wagyu con Salsa Ponzu Picante	45
Sliders de Wagyu al Estilo Nobu	38
Ternera de Wagyu Chilena con Miso y Anticucho	56
Toban Yaki de Ternera	42
Solomillo de Wagyu con Salsa Teriyaki, Anticucho o Wasabi y Pimienta	52
Pollo Jidori con Salsa Teriyaki, Anticucho o Wasabi y Pimienta	38
Pollo Coquelet Umami	45

WAGYU JAPONÉS

CATEGORÍA - A5

75 gramos por 80€			150 gramos por 160€	
Tacos	New Style	Tataki	Filete	Toban Yaki

Pescado de origen sostenible. Por seguridad alimentaria, el pescado para consumo crudo ha sido congelado a -20°C un mínimo de 24 horas.

Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor, informe a su camarero.

La comida no consumida puede envasarse para llevar sin coste adicional.

SHUKO

Edamame	10
Edamame Picante	12
Pimientos de Padrón Den Miso	14
Mini Mazorca con Miel y Trufa	19
Alitas de Pollo Umami	25

NOBU TACOS

(2 tacos por orden)

Atún con Tomate Salsa	19
Salmón con Miso Picante	16
Pollo con Anticucho	15
Wagyu A5 Japonés (6 piezas)	80
Bogavante con Crema Agria De Wasabi	28

ORIGEN VEGETAL

Tartar de Aguacate	16
Tofu y Tomate New Style	15
Ensalada de Shiitake	20
Espárragos con Miso Deshidratado	14
Berenjena con Miso	22
Coliflor con Jalapeño	19
Toban Yaki de Setas	26
Bimi con Sake y Soja Picante	20
Mix de Verduras Sake y Soja	19

Pescado de origen sostenible. Por seguridad alimentaria, el pescado para consumo crudo ha sido congelado a -20°C un mínimo de 24 horas.

Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor, informe a su camarero.

La comida no consumida puede envasarse para llevar sin coste adicional.

NIGIRI Y SASHIMI

(precio por pieza)

Atún	10
Toro	12
O-Toro	14
Pez Limón	10
Salmón	9
Lubina	8
Huevas de Salmón	10
Pulpo	10
Vieira	10
Gamba	9
Anguila	12
Wagyu A5 Japonés	15
Caballa	9
Urta	10
Tamago	6

SOPA

Sopa Miso	9

SUSHI MAKI

	Temaki	Maki
Atún	16	18
Atún Picante	17	19
Salmón	15	17
Salmón Picante	16	18
Toro y Cebolleta	21	23
Atún y Espárrago	17	19
Pez Limón Picante	15	17
Pez Limón Jalapeño	15	17
Salmón y Aguacate	18	20
Anguila y Pepino	18	20
California	23	25
Tempura de Gambas	19	21
Cangrejo de Concha Blanda	15	22
Pepino y Sésamo	7	9
Especial de la Casa	-	25
Verduras	10	12
Aguacate	8	10

TEMPURA

(2 tempuras por orden)

Langostino	18
Shojin – Selección de Verduras	17
Espárrago	9
Berenjena	8
Calabacín	6
Shiitake	8

Pescado de origen sostenible. Por seguridad alimentaria, el pescado para consumo crudo ha sido congelado a -20°C un mínimo de 24 horas.

Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor, informe a su camarero.

La comida no consumida puede envasarse para llevar sin coste adicional.

DESSERT

Chocolate Fondant 17
Chocolate Fondant, Matcha Ice Cream
Fondant de Chocolate, Helado de Matcha

Nobu Cheesecake 16
Oat Cookie, Mango, Thai Sorbet
Galleta de Avena, Mango, Sorbete de Thai

Miso Cappuccino 13
Miso Brûlée, Caramelised Pecan Nuts, Coffee Foam, Vanilla Ice Cream
Brûlée de Miso, Nueces Pecanas Caramelizadas, Espuma de Café, Helado de Vainilla

Homemade Mochi (3 pieces) 18
Green Tea & Raspberry, Mango & Peanut, Vanilla Biscoff (3 flavours)
Té Verde y Frambuesa, Mango y Cacahuete, Biscoff de Vainilla (3 sabores)

Kronut 17
Dulce de Leche, Caramel Soy Salt Ice Cream
Dulce de Leche, Helado de Caramelo y Sal de Soja

Pineapple Shiso 14
Josper Pineapple, Shiso & Coconut Cream, Lemon Sorbet
Piña al Josper, Crema de Shiso y Coco, Sorbete de Limón

Chocolate Peanuts 15
Peanut Ganache & Praline, Chocolate, Coffee, Vanilla Ice Cream
Ganache y Praliné de Cacahuete, Chocolate, Café, Helado de Vainilla

Selection of Seasonal Fruits on Ice 16

Selection of Ice Cream and Sorbet 6

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server.

DESSERT WINE

PX Alvear 1927 *Montilla Moriles, Spain*	9	65
Oremus Late Harvest 2023 *Tokaji, Hungary*	14	60
Victoria Nº2 2024 *Málaga, Spain*	14	60
Château Violet Lamothe 2022 *Sauternes, France*	15	100
Noé VORS *Jerez, Spain*	24	165
Château D'Yquem 2005 *Sauternes, France*	155	--

JAPANESE WHISKY

All served by 50ml

Suntory Toki *Osaka*	22	290
Suntory Hibiki Harmony *Osaka*	30	390
Suntory Hakushu Distiller's Reserve *Yamanashi*	42	550
Suntory Yamazaki Distiller's Reserve *Osaka*	42	550
Suntory Yamazaki 12 *Osaka*	40	520
Suntory Yamazaki 18 *Osaka*	120	1600
Suntory Hakushu 18 *Yamanashi*	110	1450
Suntory Hibiki 21 *Osaka*	180	2350

COGNAC & BRANDY

All served by 50ml

Remy Martin VSOP *France*	32	415
Larios 1866 *Spain*	26	340
Conde de Osborne Edición Dalí *Spain*	28	365
Remy Martin XO *France*	55	715
Hennessy XO *France*	60	780
Hennessy Paradis Rare *France*	220	2900
Louis XIII *France*	350	--

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server.

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server.

NOBU SELECTION

Green Tea Konacha Gold Bulk	6
Matcha - Traditional Japanese Green Tea	7
Matcha Latte	8

TEA SELECTION

Genmaicha	6
Hojicha	6
Sencha	6
Ginger Lemon	6
Pu-Erh Imperial	6
Chamomile	6
Rooibos Good Mood	6
Jasmine	6

COFFEE

Espresso	6
Double Espresso	6
Cappuccino	6
Americano	6

Sustainably sourced coffee. Café de cultivo sostenible.